



# BISTRO BECHANDRA

பேசுந்ரா

**Indische Spezialitäten**

Vegetarisch, Vegan, Fleisch, vieles aus dem Meer

**Herzlich willkommen!**  
**Vanakam!**

# Südindisches Buffet

Jeden Freitag und Samstag ab 19 Uhr

## Vorspeisenbuffet

Samoza, Gemüserollen, Vadai,  
verschiedene indische Salate,  
z.B. Ananas-Rüblisalat, Mangosalat usw.

## Hauptspeisenbuffet

Verschiede Gemüsegerichte  
Fleischcurry, Tandoori-Chicken  
Basmatireis, Chapati

## Dessert

**Preis pro Person**  
**49.50**

Lassen Sie sich verwöhnen und überraschen

**Take Away – Party-Service**



# Vorspeisen

<b>Gemüsesuppe / Saison</b>	12.50
<b>Bechandra Pouletsuppe</b> (mit Kokosmilch)	15.50
<b>Samosas</b> (Teigtaschen) auf Salatteller	17.50
<b>Gemüse in Teigrolle</b> auf Salatteller	17.50
<b>Roti</b> (Fladenbrot) gefüllt mit Panier (Frischkäse)	24.50
<b>Pouletstreifen</b> würzig gebraten auf Salatteller	18.00
<b>Crevetten</b> mit Tandoori gewürzt auf Salatteller	24.50
<b>Gemischter Salat</b>	11.50



Samosas (Teigtaschen)

# Hauptgerichte

<b>Pasta à la Bechandra</b> Ananas, Tomaten, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosnuss, Gewürze	29.50
<b>Mah-Meh</b> (Teigwaren) Vegetarisch	22.50
<b>Mah-Meh Chicken</b>	25.50
<b>Tandoori-Chicken</b> mit Pommes frites und Gemüse	29.50
<b>Chicken Korma</b> mit Paratas, Gemüse und Mango	29.50
<b>Chicken-Biryani</b> mit Raita Reiseintopf mit Huhn, Gemüse und Gewürzen	29.50
<b>Lamm-Biryani mit Raita</b> Reiseintopf mit Lammfleisch, Gemüse, Joghurt, und Gewürzen	32.50
<b>Wildschwein-Biryani mit Raita</b> (aus Elgger Jagdrevier) Reiseintopf mit Wildschweinfleisch, Gemüse, Joghurt, und Gewürzen	31.50
<b>Lamm-Curry</b> Basmatireis, Papadam, Raita, Gemüse garniert	33.50
<b>Kottu Roti</b> Fladenbrot mit Poulet und Gemüse	28.50
<b>Kottu Roti</b> Fladenbrot mit Lamm und Gemüse	31.50
<b>Kottu Roti Vegi</b> Fladenbrot mit Gemüse	26.50
<b>Crevetten Chop Suey</b> Gebratene Crevetten mit Gemüse, Beilage: Reis oder Nudeln	29.50
<b>Vegetarischer Curry</b> Verschiedene Gemüse, Linsen, Basmatireis, Papadam, Raita, Chutneys	26.50
<b>Thali-Teller vegetarisch</b> Reis, Linsen, Gemüsecurry, Spinat, Chutney, Pappadam, Rasam (indische Suppe)	37.50

**Fisch-Curry** 32.50  
Basmatireis, Papadam, Raita, Chutneys

**Bechandraplatte vegetarisch** pro Person 42.00  
(mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Gemüse und Reis. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs

**Thali-Teller gemischt** pro Person 44.50  
(mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Fleisch und Reis. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs

**Thali-Teller vegan** pro Person 39.50  
(mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Reis und Roti. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs

**Ghackets mit Nudeln** 18.50

**Schweinsplätzli (2 Stück) paniert oder nature** 24.50  
Pommes frites und Gemüse

**Fitness-Teller mit Fleisch nach Wahl** 24.50  
gemischter Salat und Roti

### Zusätzliche Beilagen

Butternaan-Brot 7.50

Knoblauchnaan-Brot 7.50

Eine Portion Reis 5.50

Eine Portion Nudeln 7.50

Eine Portion Pommes frites 8.50



Schweinsplätzli (2 Stück) paniert oder nature

# Flammkuchen

<b>Poulet-Curry</b>	24.50
Crème Fraîche, Fromage blanc, gegartes Poulet mit gelbem Curry, Ananas, Emmentaler	
<b>Vegetarisch</b>	21.50
Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Saisongemüse, Tomaten, Emmentaler	
<b>Original Speck</b>	22.50
Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Speck, Emmentaler	
<b>Bechandra Surprise</b>	25.50
Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Gemüse und Fleisch	

**Frisch zubereitet!**



# Dessert

<b>Glace pro Kugel</b>	4.00
garniert mit Rahm und Früchten	plus 4.50
<b>Frappé</b>	3 dl 7.00
<b>Lassi nature oder mit Aroma</b>	3 dl 6.00



**Mango**



**Kokosnuss**



**Erdbeer**



**Pistazien**



**Chocoduja**



**Vanille**



**Zimt**



**Mocca**



**Citronen**

**Fragen sie nach den aktuellen Spezialitäten**

# Kalte Getränke

Valserwasser	3 dl	4.30
	5 dl	5.50
	7,5 dl	9.80

Coca Cola / Cola zero	3 dl	4.30
Rivella rot, blau,	3 dl	4.30
Sprite / Fanta	3 dl	4.30
Schweppes Tonic	2 dl	4.30
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.30
Eistee Lemon	3 dl	4.30
Elgger Most	3 dl	4.30
Saurer Most mit/ohne Alkohol	5 dl	6.00
Mostmix (Mango, Orangensaft, Elgger Most)	3 dl	5.50

## **Bier**

Appenzeller Quöllfrisch	4,8%	3,3 dl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	4,8%	5 dl	6.00
Kingfisher	4,8%	3,3 dl	5.00
Ittinger		3,3 dl	5.00
Weissbier		5 dl	6.50

## **Aperitiv**

Mango Cüpli	12 %	1 dl	8.50
Prosecco Cüpli	12 %	1 dl	7.50
Prosecco mit Rosmarin à la Kumar	13 %	1 dl	14.50
Martini	12 %	4 cl	7.50
Cynar	12 %	4 cl	7.50
Campari	12 %	4 cl	8.50
Campari Orange	12 %	4 cl	9.50
Aperol Spritz	12 %	4 cl	11.50
Yellow Water Gin Tonic	40 %	4 cl	10.50

## Wein

Rotwein Glas

1 dl 6.00

Weisswein Glas

1 dl 5.50 – 7.50

## Spirituosen

Whiskey Single Malt

2 cl 12.50

Rum Don Papa

2 cl 12.50

Cognac

2 cl 9.50

Grappa Amarone

2 cl 9.50

**Verlangen Sie unsere schöne und reichhaltige Weinkarte**



# Wärmende Getränke

## Kaffee / Milchgetränke

Alle unsere Kaffees und Tees sind in BIO-Qualität vom CLARO –  
fairer Handel für Mensch und Umwelt

Espresso	4.30
Café Crème / Schale	4.30 / 4.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.00
Ayurveda-Kaffee	6.50
Schoggi / Ovomaltine heiss oder kalt	4.50
Masala Chai Gewürztee	5.50
Pfefferminztee, Verveinetee, Früchtetee	4.30



## Masala Chai Gewürztee 5.50



## Catering & Take-away

Fragen Sie uns für Ihren nächsten Anlass.  
Firmen, Familie, Kochkurse und mehr.  
Gerne beraten wir Sie!



### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag, 9 –14 Uhr / 17–22 Uhr,  
Sonntag und Montag geschlossen.

Für Gesellschaften öffnen wir auch am Sonntag  
auf Voranmeldung.

[www.bechandra.ch](http://www.bechandra.ch)  
[info@bechandra.ch](mailto:info@bechandra.ch)

Herzlichen Dank für Ihren Besuch  
und auf Wiedersehen im Bechandra

### Herkunftsbezeichnung

Schwein, Rind: Schweiz  
Geflügel: Schweiz  
Lamm: Schweiz  
Fisch und Crevetten: Asien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

